

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

### WINE PAIRING

#### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

700 Kč



**1. PRESOVANÉ TELECÍ KOLENO S ESTRAGONOVOU POMMERY MAJONÉZOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU V MALINOVÉM OCTĚ**

Pressed veal knee with tarragon pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

**RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK**

**2. FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU VIERGE, BAZALKOVÝMI LASAGNEMI, LILKOVÝM KAVIÁREM A OLIVOVOU TAPENÁDOU**

See bass fillet with sauce vierge, basil lasagne, aubergine caviar and olive tapenade

**SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG**

NEBO / or

**CANDÁT S OMÁČKOU Z PEČENÉHO CELERU, OŘECHOVÝM OLEJEM, STONKOVOU BROKOLICÍ, KAROTKOU A PETRŽELOVÝM BRAMBOREM**

Pike-perch with baked celery sauce, walnut oil, broccoli, carrots and parsley potatoes

**CHARDONNAY „BIG“ – FABIG**

**3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM**

Foie gras poached in Porto wine with with pear & wasabi jam and raw date bread

**4. SELEČÍ HŘBET S ČABAJKOVOU KRUSTOU, HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JABLKY**

Slow-roasted suckling pig saddle with csabai crust, porcini sauce, glazed shallots and apple mashed potatoes

**PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ – SPRINGER CRAIG R. STAPELTON**

NEBO / or

**DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI**

Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

**MERLOT POZDNÍ SBĚR – MORAVÍNO VALTICE**

**5. ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU**

Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut ice cream

**PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ POPICE**